



Antipasti

Millefoglie di cime di rapa con mortadella e scamorza coulis al pomodorino fumè

Millefeuille aus rübstiel mit lebermortadella und scamorza, geräucherten tomaten

Broccoli and mortadella cake with smoked cheese cherry tomato sauce

CHF. 16

Cuore di carciofo su crema di prezzemolo e aglio tostato e nuvola di caprino

Artuschockenherz auf Petersilie und Knoblauch mous mit Ziegen Käse crem

Artichoke on parsley and garlic sauce and goats cheese cream

CHF. 16

Buscion di capra di Beredino in pasta Kataifi su crema di pere e mostarda ai fichi

Ziegenfrischkäse von Beredino in kataifi auf birnencreme und feigen

Fresh goat cheese deep fried in kataifi pastry on pear and figs sauce

CHF. 15

Bocconcini di tonno scottati al sesamo su vellutata di scarola petali di pomodorini e sabbia di olive nere

Thunfisch Gebraten in sesam kruste Chicoréemous Gemahnt schwarze Oliven mit Tomaten chips

Tuna fish toasted in sesame on green cicory sauce black olive powder cherry tomatoes chips

CHF. 24

Carpaccio ai gamberi rossi con gnocchi al pecorino salsa al limone e bottarga del ceresio

Rote garnelen-carpaccio mit pecorino gnocchi an zitronensauce und kaviar aus dem Luganese

Red shrimps carpaccio with cheese dumpling and lemon sauce

CHF. 24



Primi

Zuppa di pane della Vallemaggia guancetta di maiale croccante e puntarelle

Brottsuppe der Vallemaggia mit knuspriger schweinebacke und endivie

Typical Tessin bread soup with bacon and chicory

CHF. 14

Tortelli ripieni di ricotta nostrana e carciofi su vellutata di lardo e pepe della Vallemaggia

Tortelli mit Artischochen / Ricottafüllung auf Speckcrème und Pfeffer

Homemade ravioli filled with ricotta cheese and artichoke on Bacon cream and black pepper

CHF. 22

Gnocchi alla farina bona su crema al blue di capra e jus alla cipolla rossa flambè

Bonamehl-gnocchi in ziegencremékäse und flambiertem roten zwiebeljus

Potatoes dumpling with goat blue cheese sauce and red onion jus

CHF. 22

Risotto al agli asparagi e bocconcini di coniglio marinato ai mirtilli mantecato al buscion

Spargelrisotto mit kaninchenstückchen in preiselbeeren und ziegenfrischkäse mariniert

Asparagus risotto with rabbit roulade marinated with blueberries and goats cheese

CHF. 24

Spaghetti ai gamberi rossi pomodorini datterini e rucola

Spaghetti with red shrimps baby tomatoes and rocket

CHF. 26



Secondi

Ribeye di Angus su crudité di radicchio Trevigiano

scaglie di formaggio autoctono e riduzione di balsamico alle erbe dell'orto

Angussteak auf rotem chicoreé aus Treviso mit käseflocken aus der gegend und balsamico-reduktion

Black Angus rib eye with radicchio parmesan shaves and balsamic vinegar reduction

CHF. 42

Piancostato di vitello cotto a bassa temperatura caramellato al miele di castagno e mostarda

Bei niedriger temperatur gegarte kalbsbrust in kastanienhonig und senffrüchten karamellisiert

Veal ribs confit caramelized with chestnut honey and mustard

CHF. 38

French rack di agnello in crosta di pane e sesamo con salsa alla birra rossa

Lammkoteletten in brotkruste mit sesam an roter biersauce

French rack of lamb with crumb bread and sesame on red beer sauce

CHF. 38

Luccioperca agli agrumi in guazzetto di bottarga del Ceresio

Zander gedämpft in zitrusfrüchten und kaviar vom Luganersee

Lake fish on citrus perfume and lake bottarga

CHF. 36



Dessert

Selezioni di formaggi autoctoni di diverse stagionature con marmellate fatte in casa

Auswahl verschiedener lokaler Käsesorten und reifung mit hausgemachten marmeladen

Cheese plateau with home made jam

CHF. 16

Foundant al cioccolato su salsa ai pistacchi e gelato allo yogurt

Schokolade-törtchen mit pistaziensauce und joghurteis

Chocolate foundant with pistacchio sauce and yogurt icecream

CHF. 12

Semifreddo agli amaretti

Amaretti – parfait

CHF. 9

Mousse al cocco con cuore al lime

Cocus-Mousse gefüllt an Lumettensauce

Coconut mousse with lime sauce heart

CHF. 10

Gelati a scelta

Eiskugeln nach wahl

Ice cream

CHF. 3.50 per pallina /CHF. 3.50 per scoop

Klassische Gerichte

<i>Geräucherter Lachs mit Bärlauch-creme</i>	<i>Chf.</i>	<i>22</i>
<i>Spaghetti bolognese</i>	<i>Chf.</i>	<i>18</i>
<i>Risotto giallo ai funghi</i>	<i>Chf.</i>	<i>22</i>
<i>Gnocchi al pomodoro</i>	<i>Chf.</i>	<i>18</i>
<i>Farfalle al salmone</i>	<i>Chf.</i>	<i>22</i>
<i>Luganighetta alla griglia mit pomme frites und gemüse</i>	<i>Chf.</i>	<i>28</i>
<i>Vitello tonne'</i>	<i>Chf.</i>	<i>32</i>
<i>Gemischter Salad</i>	<i>Chf.</i>	<i>10</i>
<i>Gruener salad</i>	<i>Chf.</i>	<i>8</i>